



ORTIGUEIRA

TARTA DE ORTIGUEIRA



Los orígenes de la **Tarta de Ortigueira** son inciertos, si bien todo apunta a una larga tradición centenaria. Quizá, por eso, su proceso de elaboración sea tan lento y complejo.

El ingrediente protagonista es la **almendra**, base fundamental de la repostería gallega. Esto le confiere a nuestra tarta un aspecto exterior crujiente y un interior denso y esponjoso. Su relleno de **cabello de ángel**, **bizcocho borracho** y almendra molida no deja indiferente ni a los paladares más golosos.

Para terminar, la decoración con lazos de **hojaldre** y **guindas e higos confitados** le aporta un carácter tradicional y sofisticado.

Al no llevar cremas de ningún tipo se conserva muy bien si necesidad de frío e incluso aumenta su sabor, pasados unos días.

Si después de esto te has quedado con ganas de probarla puedes acercarte a las siguientes **panaderías y pastelerías**:

- **Empanadería Cantón.**

C/ Luciano Pita 25. Ortigueira. Telf. 616 263 807/654 549 307.

- **Cafetería - pastelería Miguel Giz.**

Av. Escola de Gaitas, 1 - 3. Ortigueira. Telf. 981 400 326.

- **Panadería - pastelería Giz.**

C/ Eugenio López, 13. Ortigueira. Telf. 981 400 426. Avda.

Av. Escola de Gaitas de Ortigueira, 90 Ortigueira. Telf. 981 400 423.

Lugar A Clara, s/n - Cuiña. Telf. 981 400 835.

- **Panadería O Forno de Loiba.**

Carretera General, 28. Loiba. Telf. 981 424 247.